

# LES 3M

## MENU 55€

### ENTRÉE + PLAT + DESSERT

#### ENTRÉE

Foie gras « maison » au Cognac, marmelade de clémentine et poire crue

Ravioles d'échine de porc confit, condiment de céleri  
et champignon, crème d'ail

Gravlax de saumon, houmous de haricot rouge et harissa, crème légère au citron  
Huître Fine Claire N°2 (6 pièces)

#### PLAT

Belle entrecôte (environ 300g) pommes de terre amandines, sauce béarnaise

Souris d'agneau confite (400g+) jus de cuisson au thym,  
purée de pomme de terre (+4€)

Suprême de volaille fermière en ballottine, girolles, Compté, mousseline de panais  
Lotte meunière, autour des choux

#### OPTION FROMAGES +9€

#### DESSERT

Assortiment de fromages Les 3M  
Maroilles, Sainte Maure cendrée, Compté, Fourme d'Ambert  
Le poirier-Brest, nougatine noisette  
Sphère au chocolat, crémeux au chocolat, crumble d'avoine  
Tropezienne traditionnel à la mandarine

#### Garniture supplémentaire +5€

Frites maison, mousseline de panais, purée de pomme de terre, salade,  
pomme de terre amandine, déclinaison de choux